Il Carapelli, il temporary restaurant per diventare chef per un giorno

il-carapelli-715270b6

Dal 16 al 26 maggio il temporary restaurant **il Carapelli** aprirà negli spazi nascosti di **Mari&Co**, dove oltre una piccola porta si apre un mondo che trasmette sin dal primo istante l'amore per la bellezza e la bontà. In questa cornice magica **Carapelli Firenze**, lo storico marchio che da oltre cento anni con esperienza e passione promuove l'arte dell'extra vergine, ha scelto di dedicare ai food lover un favoloso ristorante dove vivere una esperienza unica: **diventare chef per un giorno** affiancato dalla maestria di un mentore di eccezione e dalla qualità di un ingrediente fondamentale come l'olio extra vergine di oliva. A il Carapelli gli ospiti realizzeranno il sogno di cucinare per i propri amici la loro ricetta speciale che racconta una storia, un momento, un luogo, un ricordo particolare, per vivere e condividere con loro un'esperienza emozionante e indimenticabile.

Sarà **Filippo Saporito** – chef a una stella Michelin del ristorante La Leggenda dei Frati (Villa Bardini – Firenze) – a guidare con la sua esperienza e il suo carisma gastronomico gli appassionati che decideranno di diventare temporary chef.

Ogni preparazione sarà esaltata dall'**abbinamento con gli oli extra vergine premium Carapelli 100% italiani**: Oro Verde dalla personalità decisa ed il gusto fruttato, Il Nobile testimone del progetto Filiera Olivicola Olearia Italiana con il suo profilo organolettico equilibrato, Bio proveniente esclusivamente da agricoltura biologica italiana.

Per prenotare il Carapelli sarà necessario presentare una breve proposta video (1 minuto) della propria ricetta sul sito **www.carapelli.it/il-carapelli**, raccontando la storia che la rende speciale. I posti sono naturalmente limitati.